

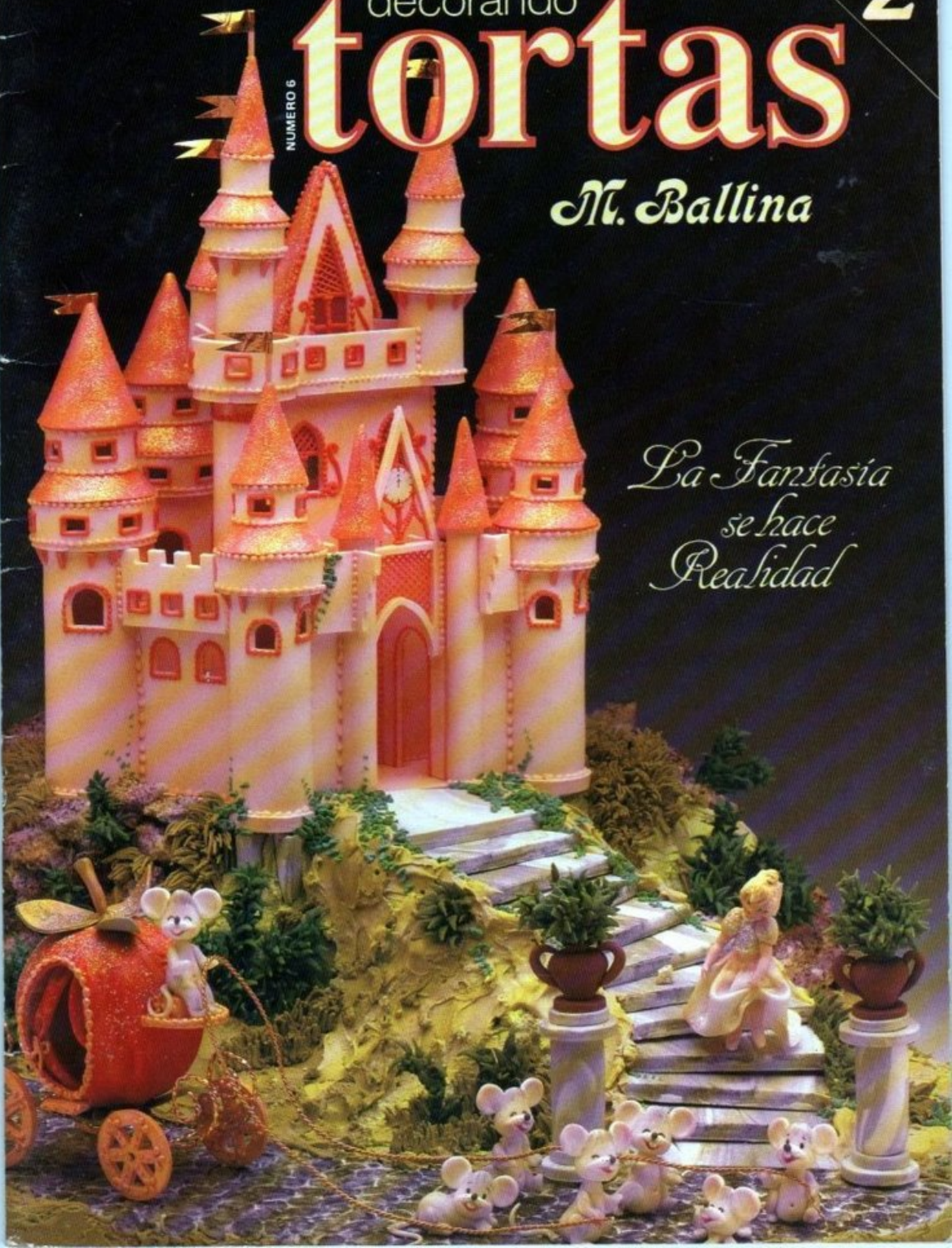
decorando

tortas

NUMERO 6

M. Ballina

*La Fantasía
se hace
Realidad*



Una ventanita para los curiosos

Puesto que nos hemos enterado que muchas personas se han "animado" a decorar tortas a partir de "Primeros Palotes", vamos a continuar entregando temas para ellos en la contratapa, pero como ésta es nuestra página libre y la mayoría de los lectores son muy curiosos y necesitan saber anticipadamente qué temas incluiremos en el



próximo ejemplar, hemos decidido abrir en la misma una especie de ventanita, en la cual se anunciarán algunos adelantos de la próxima entrega.

¿Conformes curiosos?

Bien, en ésta les

brindamos variados modelos para diferentes ocasiones y niveles,

entre los cuales se destacan la confección de un hermoso castillo para que se luzcan los profesionales, y una

simpática brujita para regalar a... bueno, eso lo deciden ustedes.

Y... ¿así que se les hace difícil conseguir el fondant en los comercios? bueno, a no quejarse más, ahora podrán prepararlo en casa, de acuerdo a la receta de la página 70. ¿Y saben una cosa? con el mismo podrán preparar también unos riquísimos medallones de menta para sorprender a los suyos.

Como ven, hay temas para todos, así que sin excusas, ¡a no remolonear!

Hasta siempre.

C. H. Ballina

DIRECTORA GENERAL
MARTA H. BALLINA

FOTOGRAFIA
CARLOS KLOC

DIBUJOS
ANGELICA M.
GUAGLIANONE
ROBERTO VILLAR
MARCELO NESTOR
ZECCA

DEPARTAMENTO
DE ARTE
MARIA ROSA
KRUMPOLEC

MARCELA SANCHEZ
NELLY BALLINA
LILIANA MARTINELLI

DISEÑO,
COMPOSICION Y
EDICION
ELECTRONICA
TYCOM

INSTITUTO
DE
ENSEÑANZA
ASAMBLEA 868/872
1424 CAPITAL
FEDERAL

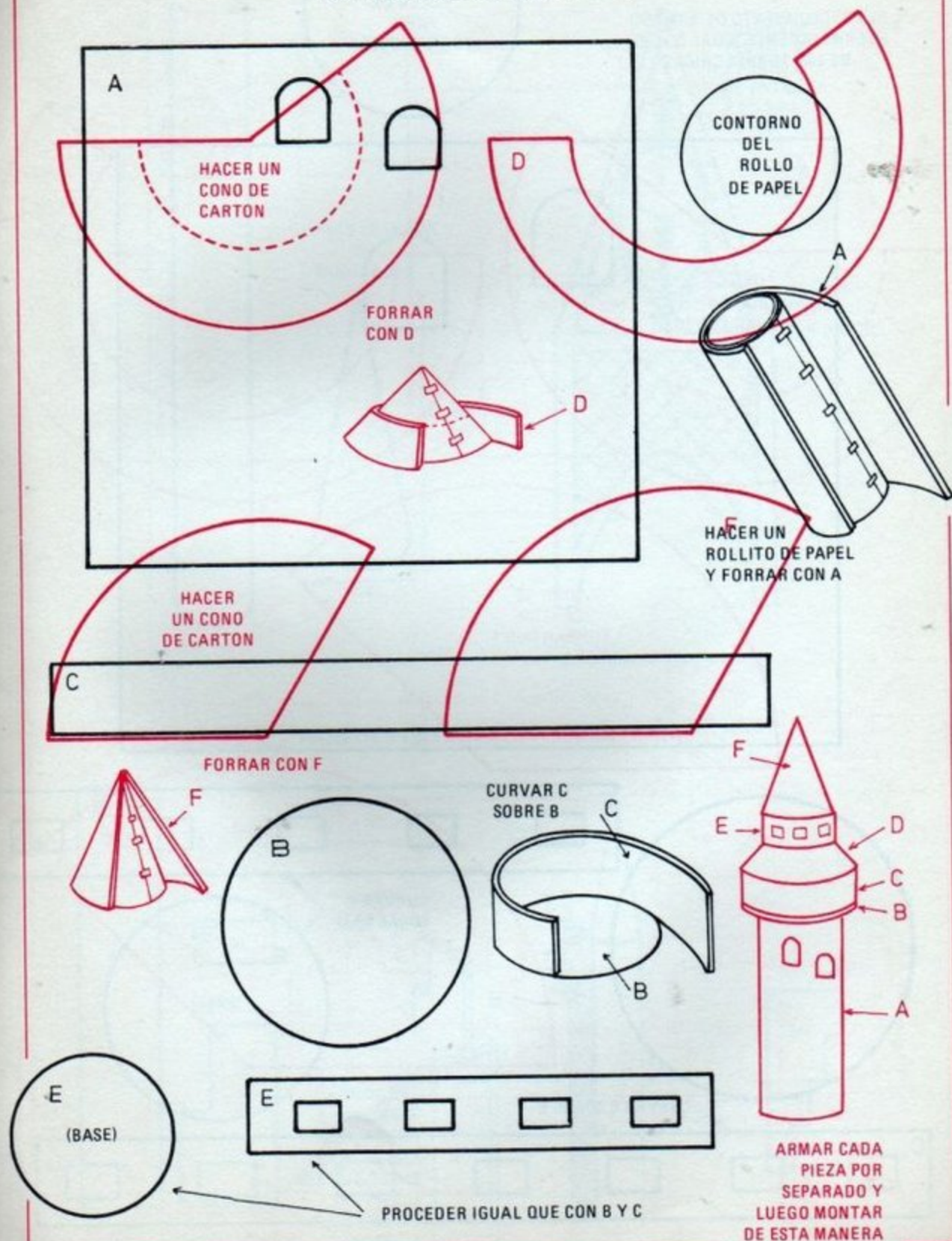
SUSCRIPCIONES
MARTA H. BALLINA
CASILLA DE
CORREO 119
SUCURSAL 7
1407 CAPITAL
FEDERAL
REPUBLICA
ARGENTINA

PROHIBIDA LA
REPRODUCCION
TOTAL
O PARCIAL DEL
CONTENIDO DE
ESTA
PUBLICACION.

REGISTRADA EN
DIRECCION
NACIONAL
DERECHO DEL
AUTOR:
Nº 230.592

REDACCION/
DISTRIBUCION
ASAMBLEA 872
1424 CAPITAL
FEDERAL
REPUBLICA
ARGENTINA
TELEFONO
92-0975

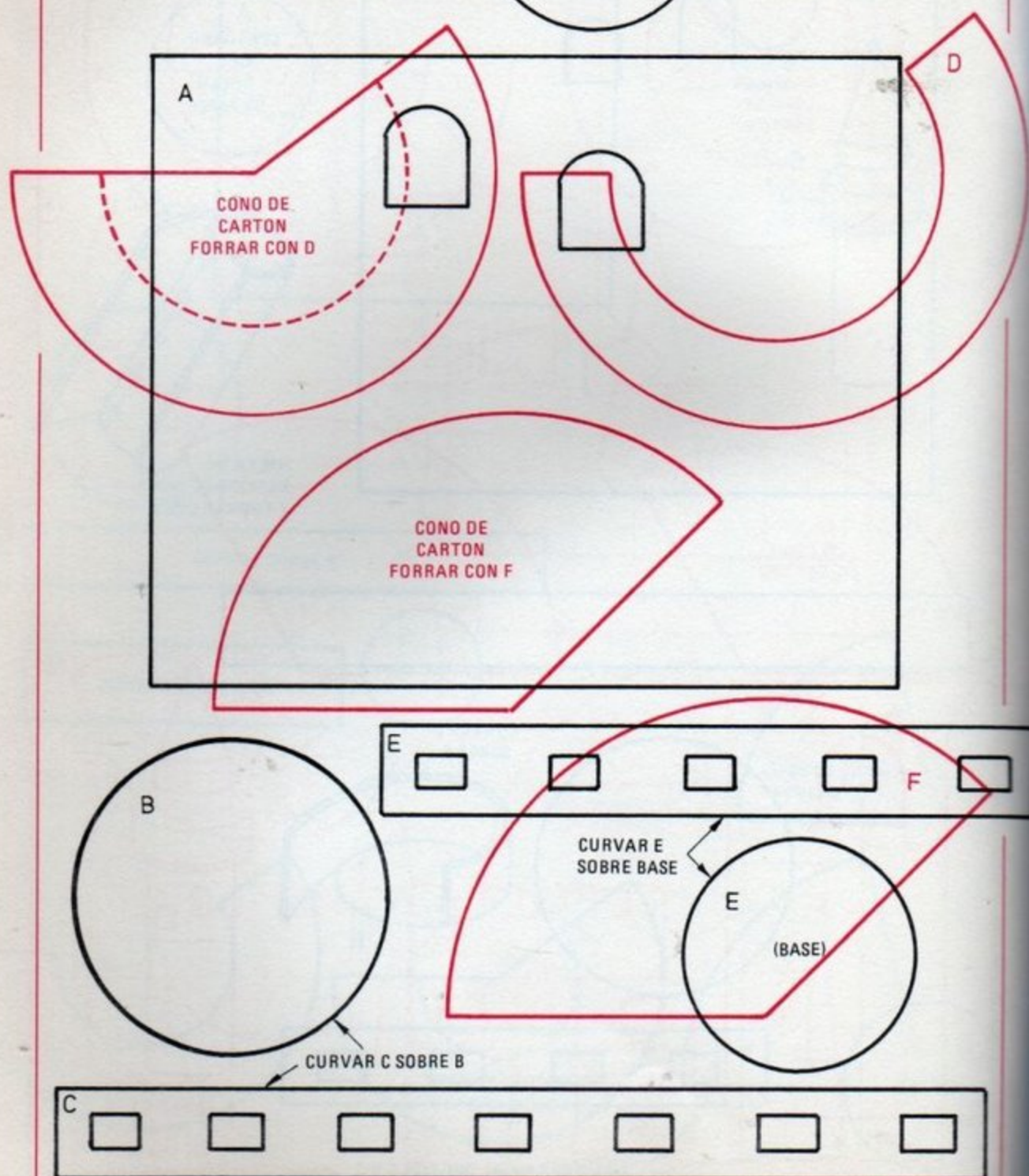
4 TORRES CHICAS (CADA PIEZA DEBE REPETIRSE 4 VECES)



5 TORRES GRANDES
(CADA PIEZA DEBE REPETIRSE 3 VECES)

EL PROCEDIMIENTO DE ARMADO
ES EXACTAMENTE IGUAL QUE EL
DE LAS TORRES CHICAS

CONTORNO
DEL
ROLLO DE
PAPEL
FORRAR CON A



MUROS

ENTRADA

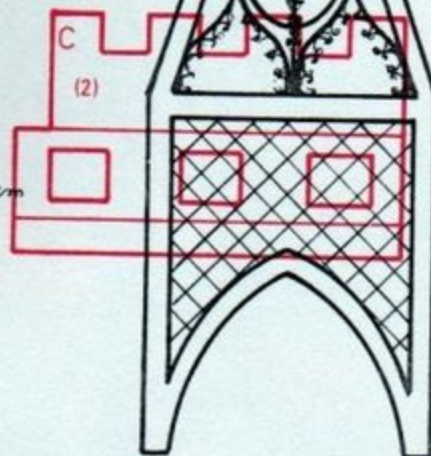


LADO I y I'

B (2)

COLOCAR
ENTRE LAS
2 TORRES
DE ENTRADA
A 5.5 CMS. DE
ALTURA

BASTIDOR
CON TUL
POR DETRAS



LADOS II y III - II' y III'

PAREDES LATERALES A LA ENTRADA

A (4)

A (2)

B (2)

C (2)

B (4)

LADO II y II'

C (2)

B (2)

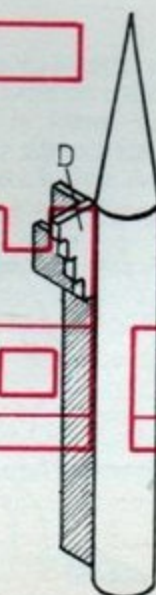
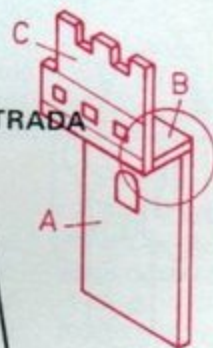
FORMA DEL
ENSAMBLE
(LA PIEZA C
SE PEGA UNA
VEZ QUE TODAS
LAS PIEZAS
ESTAN UBICA-
DAS EN LA BASE)

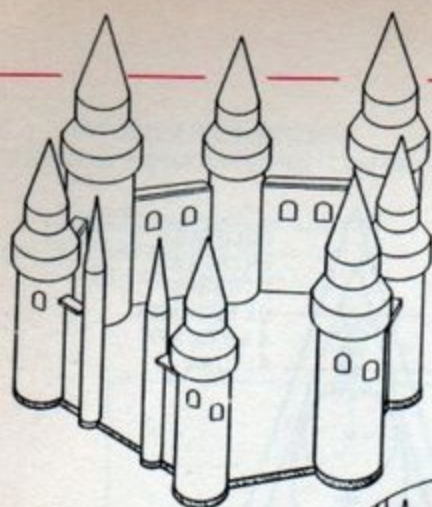
LADO III y III'

C (2)

D (2)

ENSAMBLE
DE LOS MUROS
(LA PIEZA C SE
PEGA UNA VEZ
QUE TODAS LAS
DEMAS PIEZAS
ESTAN UBICADAS
EN LA BASE)



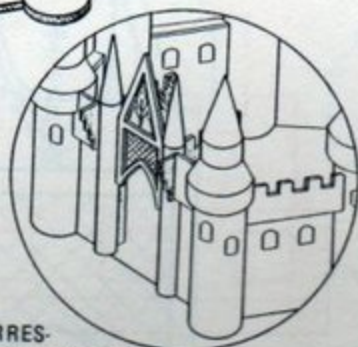


UBICAR EN LA BASE
LAS TORRES YA ARMADAS
LUEGO PEGAR LOS MUROS
(PIEZAS A y B)

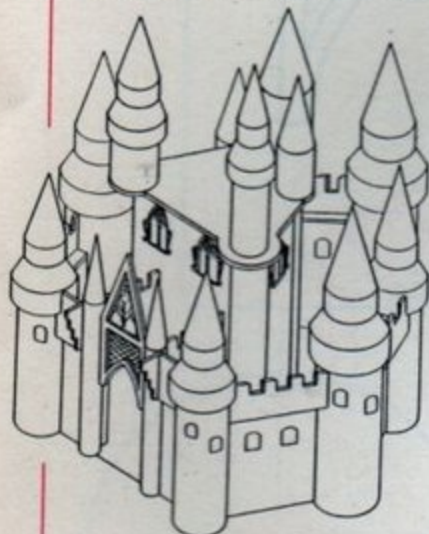
UNA VEZ COLOCADAS
LAS TORRES Y MUROS
COMPLETAR CON LA
ENTRADA Y LAS PIEZAS
C DE LOS MUROS



PARA PASAR AL
ARMADO DEL CUERPO
INTERIOR, 1º PEGAR
LAS PAREDES LATERALES
(PASILLO) EN EL LUGAR CORRES-
PONDIENTE (VER BASE CUERPO INTERIOR -
PISO INFERIOR) Y LAS PIECITAS D DE LAS PAREDES LATERALES DE ENTRADA.

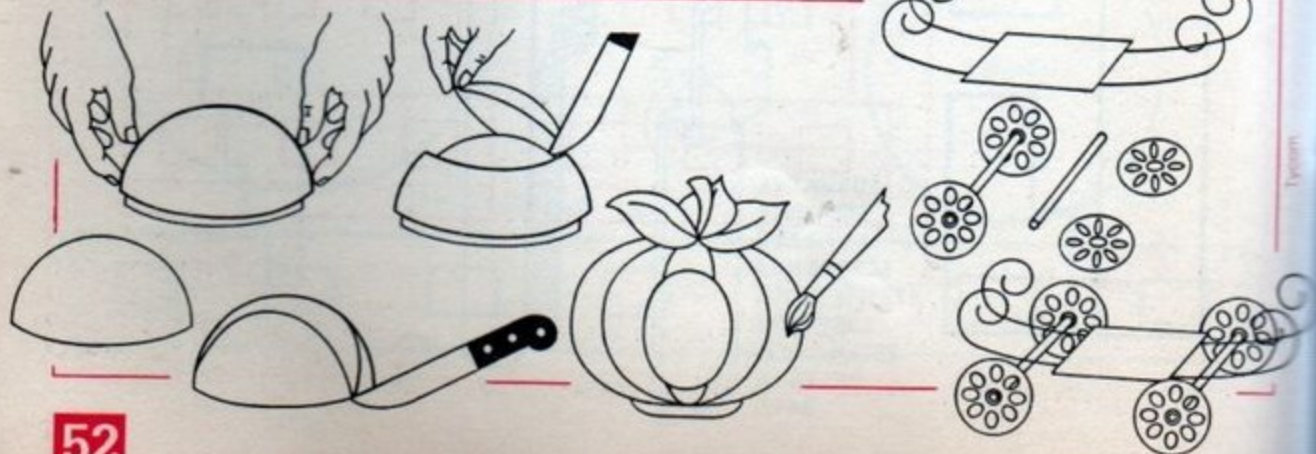


EL PISO INFERIOR
DEL CUERPO INTERIOR
SE ARMA POR SEPARADO
1º, COMO EN EL CASO
ANTERIOR, COLOCAR
LAS TORRES Y LUEGO
LAS PAREDES.



INTRODUCIR EL
CUERPO INTERIOR DENTRO
DE LA CONSTRUCCION DE
TORRES Y COMENZAR CON EL
PISO SUPERIOR. PARA ELLO
PEGAR LA BASE DEL PISO
SUPERIOR (---) Y LAS RESPECTIVAS
TORRETAS YA ARMADAS.

COMPLETAR LA
CONSTRUCCION CON EL
BALCON CIRCULAR Y LAS
PAREDES TERRAZA.
EL ALTILLO, UNA VEZ ARMADO,
SE COLOCA DENTRO DE LA
CONSTRUCCION DE TORRETAS.



Estas figuras resultan ideales para agasajar a aficionados a esta disciplina, pero también se adecuan para cumpleaños de niños o adolescentes varones. Digamos también que este tipo de figuras pueden realizarse personificando a deportes diversos, acorde a los gustos del homenajeado, copiando el contorno de las mismas de dibujos o fotos, y repitiendo el mismo proceso de decoración que empleamos para el modelo que nos ocupa

Procedimiento para realizar la figura

Tomar el molde adjunto o una

fotocopia del mismo, recortar todo el contorno y luego recortar esta figura sobre cartón duro.

Estirar pastillaje de 1 cm de espesor, recortar la figura completa (los dos luchadores unidos, en este caso) y dejar secar bien. Aparte, recortar una base también de pastillaje, sin ninguna forma en especial, simplemente para poder armarlos sobre esa superficie.

Rellenar todo el frente de las figuras con glacé fluido (los trajes blancos, las caras de color piel, etc), dejar secar bien ese lado, dar vuelta, y repetir el proceso en la espalda.

Una vez bien seca la base de glacé fluido, colocar glacé blanco con cartucho en todos los costados de la figura (brazos, bordes de las

piernas, etc.), esto se hace para cubrir todas las partes de pastillaje que quedan a la vista y que separan las dos partes decoradas con glacé fluido (frente y espalda), una vez colocado el glacé, alisar con un pincelito de cerda blanda mojado en agua, para disimular esta unión. Con este mismo método, marcar algunos pliegues en el traje, mangas, etc. Todo esto se realiza para que la figura logre volumen, y configura un muy buen sistema, puesto que sería de gran dificultad modelar a mano figuras de este tipo.

Por último, una vez bien seca la base de glacé fluido de color piel del rostro, pintar el mismo, con pincel y colorante en pasta. Decorar el pelo con glacé, y las orejas, dedos de las manos, etc, también con glacé pero en cartucho, alisando por último con un pincelito mojado en agua o con fécula de maíz, para darles bien la forma.

Llegado a este punto, la figura ya está lista y puede apoyarse sobre cualquier tipo de torta o postre.

Artes Marciales



La Fantasía se hace Realidad



Esta es una construcción de hermoso diseño, pero dado que la misma consta de muchas piezas y bastante tiempo de realización, recomendamos muy especialmente su confección a profesionales.

El modelo se adapta para ocasiones especiales, cumpleaños de niños, etc., e inclusive puede emplearse para adornar la vidriera de un negocio dedicado a la venta de tortas y masas.

Para hacer más sencillo el trabajo, detallamos por separado la construcción del castillo, de la carroza y el armado de la torta.

Castillo

En principio explicamos cómo se cortan y se colocan a secar las piezas, y luego su correspondiente armado.

Torres redondas (tipo columnas)

Realizar rollitos macizos de papel, para lo cual pueden utilizar cualquier papel en desuso, procediendo de la siguiente manera: cortar el papel en forma rectangular, tratando que el alto supere unos centímetros al de la columna a realizar, y luego enrollarlo apretadamente hasta lograr el espesor indicado en el molde, verificar esto apoyando la base del rollo de papel sobre el círculo indicador dibujado en el molde. Una vez lograda la medida, sujetar bien con cinta engomada. Este rollito viene a ser el molde de las columnas, y es preciso realizar uno de éstos por cada columna, puesto que las mismas varían de tamaño, como puede apreciarse en el molde.

Espolvorear luego cada rollo de papel con azúcar impalpable o fé-

cula de maíz, estirar pastillaje de 3 mm de espesor, recortar según el molde y enrollar suavemente sobre el rollo de papel, prolijando la unión con un suave amasado y apoyando este lado para abajo sobre un papel manteca. Dejar secar muy bien antes de desmoldar.

Conos de las cúpulas

En primer término, recortar las formas del molde adjunto sobre cartón duro, luego cerrarlo y asegurarlo con un ganchito o cinta engomada en forma de bonete, y sobre este molde de cartón, colocar a secar las piezas de pastillaje que corresponden para formar los conos que rematan las torres.

Columnas pequeñas del frente

Estas pequeñas columnas que enmarcan la puerta del frente, se realizan simplemente con dos rollos macizos de pastillaje.

Paredes y barandas rectas

Estirar pastillaje de 3 mm de espesor, aproximadamente, cortar to-

das estas piezas de acuerdo al molde adjunto, y calar las ventanitas. La pieza que forma la entrada y la cúpula final del último piso, llevan tul decorado como complemento, éste se pega en el lado interno del pastillaje una vez seca la pieza, se decora y se deja secar muy bien antes de proceder al armado.

Piezas curvas, tales como bordes o bases de las cúpulas de las torres

Las piezas curvas, tales como las bases de las cúpulas, se cortan en pastillaje de 3 mm de espesor en franjas, como lo indica el molde, y se apoyan en fresco sobre su base, si es que la tiene, o directamente sobre el molde para que se sequen con la curvatura correcta.

Toda la parte superior de las torres aconsejamos armarla aparte, colocando primero el círculo que sostendrá todas las piezas que se van superponiendo una a otra, y acomodando el pastillaje, pegándolo en el momento. Una vez secas estas puntas y las torres, pegarlas al resto de la construcción.



Armado

Tomar el plano base y comenzar a armar el centro del castillo, pegando solamente las columnas y las paredes (dejar para el final las cúpulas con sus bases). Para lograr la medida justa, es conveniente apoyar las torres sobre el molde adjunto, pegando una torre primero, luego una pared, y así sucesivamente. Tomar luego la base general, pegar las dos torres del frente, la entrada y los laterales, y en este momento

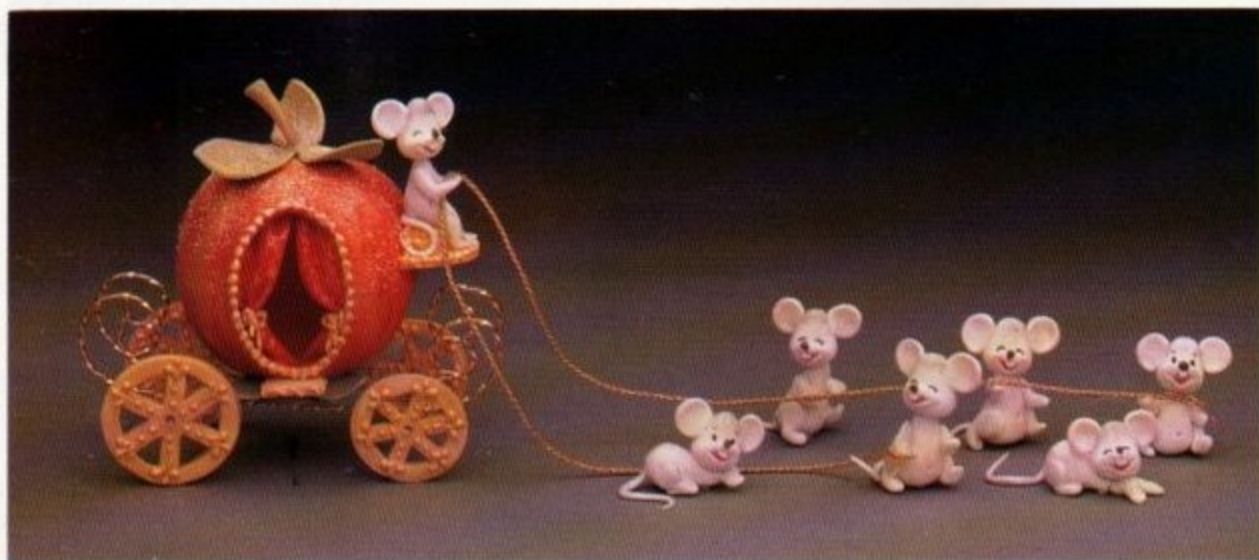
insertar el centro de la construcción, hecho esto, continuar con el armado hasta cerrar todo con paredes y torres. Por último, pegar las cúpulas y detalles del centro, y completar con las cúpulas de los costados.

Sugerimos decorar bien todas las ventanitas antes de proceder al armado de la construcción, dejando sólo los últimos detalles para el final, puesto que luego se hace casi imposible colocar la mano o la manga entre las torres.

Carroza con ratoncitos

Tomar una pelota maciza de telgopor, de 7 cm de diámetro, cortarla en dos y tornelear cada una de estas mitades con forma de gajos, para imitar la forma de la calabaza, este trabajo se hace con un cuchillo bien calentado al fuego (emplear para esto un cuchillo viejo).

Estirar pastillaje de color anaranjado, forrar cada una de estas mitades y recortar en una de las mismas un óvalo bien grande para



formar la puerta de la carroza. Dejar secar, desmoldar y pegar dos cortinitas del lado interno del óvalo, estas cortinitas se forman con dos rectángulos de pasta de goma teñido de color rojo que se frunce bien y se pinta con pincel para imitar los bordados dorados.

Unir con glacé las dos mitades que forman la carroza y pintar con colorante para disimular la unión. Luego, pegarlas sobre una base formada por un círculo de pastillaje verde.

Pegar un rectángulo de pastillaje en la base de la entrada para formar el escalón de subida, y otro similar a éste para imitar el asiento del ratoncito conductor. Luego modelar las hojas y cabo con pasta de goma.

La estructura de base se modela mediante dos tiras de alambre



dorado doblado en las puntas, que se pegan a otras dos tiras transversales que se insertan en el centro de las ruedas de pastillaje (utilizar algún pegamento especial para este material). Dejar secar y luego pegar la carroza sobre esta base.

Aparte, modelar con mazapán blanco, y en diferentes posiciones, a los pequeños ratoncitos. Debido a su reducido tamaño, los ojitos de éstos se pintan simplemente con colorante y pincel.

Escalera

Recortar en pastillaje matizado de 5 mm de espesor, doce rectángulos de 8 cm de largo por 4 cm de ancho, para lograr este pastillaje matizado, sólo es preciso amasar pastillaje blanco con unas bolitas mezcladas de pastillaje negro, con lo cual se logra el efecto de marmolado.

Estas piezas una vez bien secas, formarán la escalera que es de confección sumamente sencilla y cuya explicación se detalla en la decoración de la torta.

Columnas y macetas

Realizar con pastillaje matizado (similar al anterior) dos rollos macizos de 4 cm de alto por 2 cm de diá-

metro. Aparte, cuatro círculos de 4 mm de espesor y 2 cm de diámetro, y otros cuatro círculos de 3 cm de diámetro. Una vez secos, armar las columnas, modelar a mano sobre cada una los pequeños maceteros de pastillaje marrón, y luego decorar plantas con glacé verde en cartucho.

Cenicienta

Esta muñeca se modela totalmente a mano con falsa pasta de goma, con una base similar a la explicada para las bailarinitas de la página 53. El vestido se realiza con pasta de goma, y el pelo se decora con glacé. Una vez terminada, espolvorear el torso del traje con brillantina.

Decoración de la torta

Ubicar todo este trabajo sobre una torta bien grande cuya base de forma irregular mida aproximadamente 50 cm de ancho por 60 cm de largo y 6 cm de alto. Superponer en el centro bizcochuelos o budines para formar una subida de por lo menos 10 cm de alto, y rellenar con trozos de budin todo el formato de la escalera, tomar como guía para esta tarea la indicación de la foto.

Untar todo con merengue italiano, glacé de manteca o glacé.

Decorar el camino con piedritas de pastillaje gris modeladas a mano, pegando una al lado de la otra hasta cubrir toda la superficie donde se apoyará la carroza. Luego comenzar a armar la escalera, pegando los rectángulos de pastillaje uno sobre otro, comenzando por el de más abajo, estos rectángulos se "pinchan" un poco en la torta para asegurar y se coloca el de arriba al tope de la torta.

Pegar luego el castillo, si la torta está muy rellena es imprescindible quitar una porción central de 10 a 12 cm de diámetro (como un agujero) que llegue hasta la bandeja, y suplantar esta porción por una parte igual de telgopor forrado con papel aluminio, esto se hace para evitar que el peso del castillo hunda el resto de la torta.

Decorar todos los contornos con glacé, y agregar rocas de azucarillo.

Completar el conjunto con la carrocita, Cenicienta, las columnas y el pequeño zapatito, modelado a mano con pastillaje y espolvoreado con brillantina.

¿Vieron que la fantasía se hace realidad al contemplar este trabajo terminado?

¡Felicitaciones por haberlo realizado!

"Simplemente Marilyn..."



HOLLYWOOD, realizadas de la siguiente manera:

Con el sistema de Alto Contraste explicado en la página 55 para la realización de la torta de Charles Chaplin, presentamos este modelo dedicado también a los amantes del cine, de Hollywood y de Marilyn Monroe en particular.

Como variación, en este caso pintamos el dibujo con colores pastel, tales como gris, celeste y lila, pero el trabajo puede también realizarse totalmente en blanco y negro (la torta cubierta con pasta blanca y el dibujo en negro), lo cual brinda otro efecto, como el modelo de Chaplin.

Para realizarlo, tomar un molde para tortas con forma de estre-

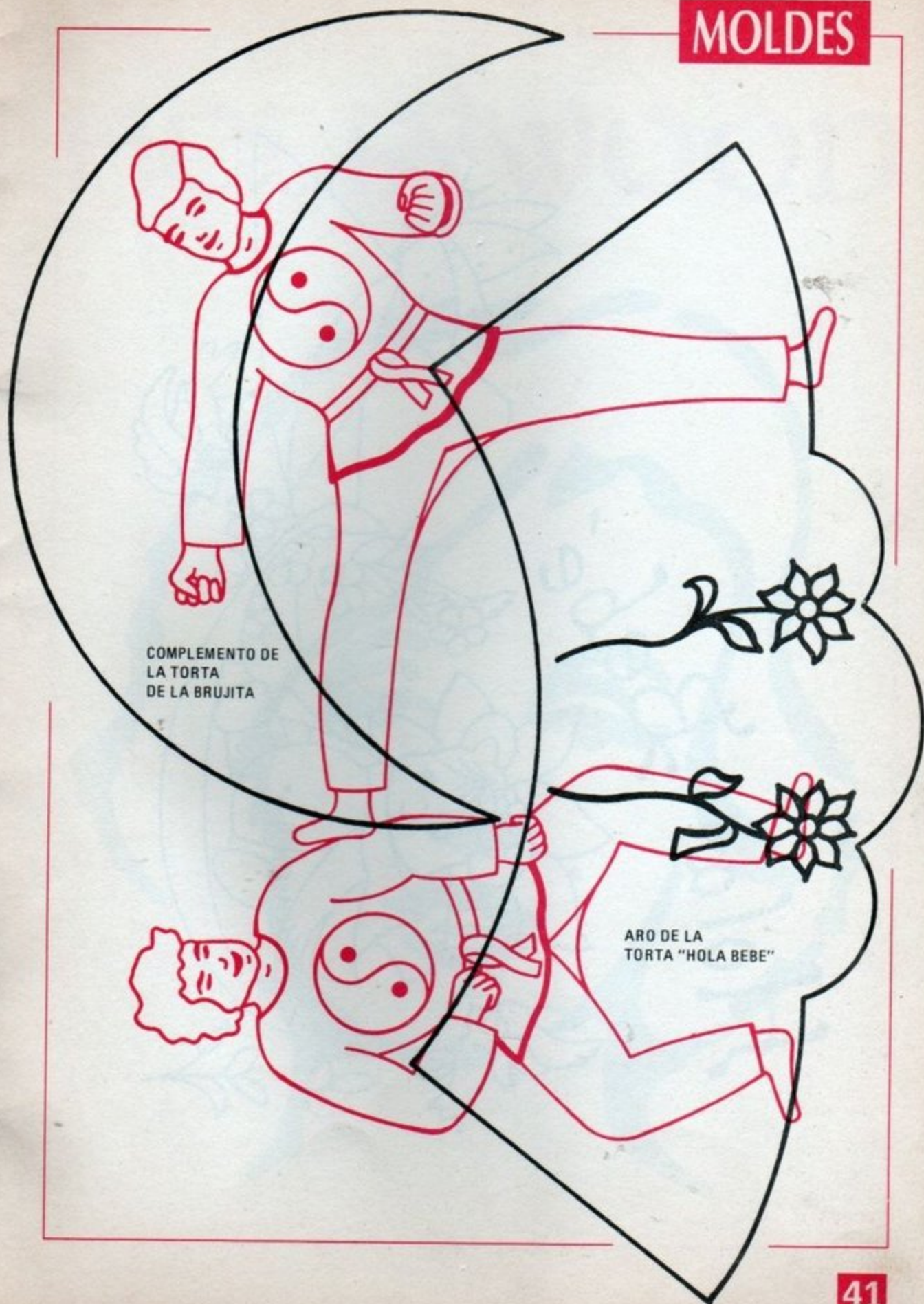
lla y hornear en el mismo un budín, bizcochuelo o torta, rellenar si se desea, enfriar y cubrir con pasta teñida de color gris bien suave.

Calcar la figura sobre la superficie de la torta y pintar con colorante lila, recomendamos colocar en un platillo un poco de colorante blanco y sobre éste el lila para buscar la tonalidad elegida (también puede utilizarse colorante violeta, pero en este caso es preciso agregar más blanco).

Marcar los bordes de la estrella con una línea de glacé azul, prolijar el borde inferior con un rollito de pasta pinzada y completar con las letras que forman la palabra

- 1- Colocar un papel celofán sobre el molde de las letras.
- 2- Delinear el contorno de las mismas con glacé negro y rellenar con glacé fluido de color celeste intenso.
- 3- Dejar secar muy bien, espolvorear con abundante brillantina y despegar.
- 4- Pegar una a una sobre la torta con una pizca de glacé.

Estas letras también pueden decorarse directamente sobre la torta, pero este otro sistema les simplifica el trabajo a las personas que tienen dificultad para hacerlas directamente.





El diseño de esta torta es muy delicado. Se compone mediante una combinación de pintado, glacé fluido y un aro de pastillaje y glacé fluido. Para simplificar el trabajo, explicamos cada proceso por separado.

1) Tomar el dibujo dado, colocar encima un papel celofán o acetato, y calcar con glacé las figuras. Hecho esto, rellenar todo con glacé fluido teñido de los colores correspondientes. Dejar secar bien y luego despegar. Llegado a este punto, pintar las piezas una a una con colorantes en pasta, tratando de utilizar mucha base de blanco para lograr diferentes y suaves matices.

2) Estirar pastillaje de 5 mm de

de color rosa. Las flores también se decoran con glacé fluido de color rosa pero de un tono más intenso, y los tallos y hojitas, de color verde. Dejar secar bien y por último delinear todos los contornos con punto cordón, realizado con boquilla bien fina o cartucho.

Decoración de la torta

Preparar una torta redonda de

espesor y recortar el aro, tomando como guía la forma del molde adjunto. Una vez seca la pieza, delinear con glacé y rellenar toda la superficie con glacé fluido

30 cm de diámetro y cubrirla con pasta de color blanco. Calcar todo el dibujo sobre la superficie de la misma y pintar el paisaje del fondo con pincel y colorantes.

Tomar luego las piezas de glacé fluido y pegarlas en el lugar correspondiente. Completar detalles con glacé, y decorar las letras que forman las palabras HOLA BEBE con glacé blanco en cartucho.

Por último, y para completar, pegar el aro de pastillaje con glacé real.

¿Y?, ¿Qué tal quedó? No será tan tierno como el bebé homenajeado, pero no podrán negar que es un modelo de torta que conjuga muy bien con esta ocasión tan especial.

¿Preparamos Fondant?

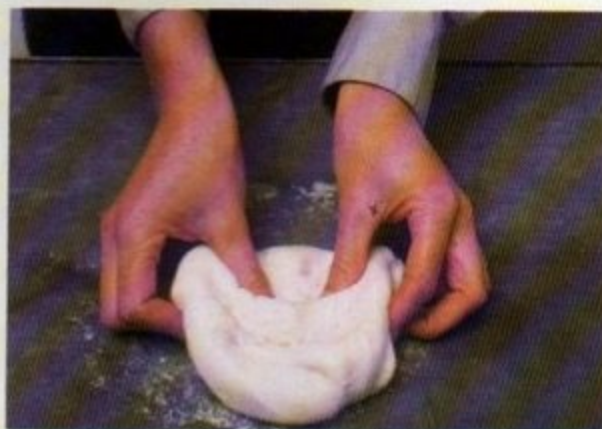
Volcar el contenido del recipiente sobre un mármol limpio, bien grande, para evitar que el líquido se desparrame (lo ideal es hacerlo sobre una superficie de 1 m por 80 cms aproximadamente), a partir de ese momento debe dejarse enfriar **sin tocar ni mover** en ningún momento, puesto que esto podría provocar la cristalización del preparado. Se estima que debe permanecer en este estado aproximadamente 30', aunque esto depende de la temperatura ambiente.



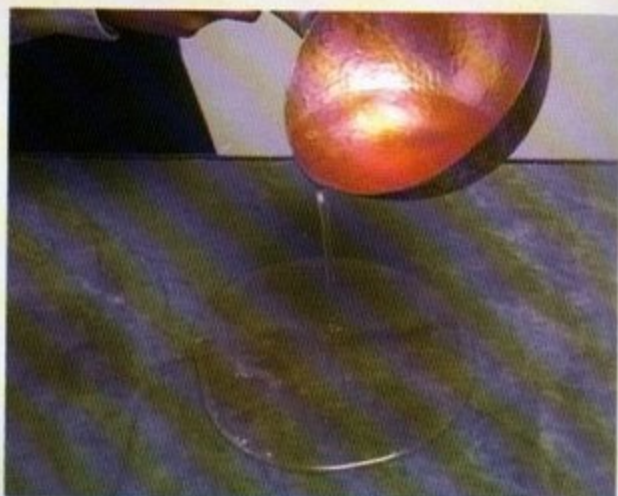
Una vez bien frío el preparado, comenzar a trabajarlo con una rasqueta, de afuera hacia adentro, y a medida que el preparado se expande, volver a "rasparlo" hacia el centro, trabajándolo constantemente.



Luego de aproximadamente 5' el preparado comienza a volverse blanco y cremoso, y es preciso seguir trabajándolo hasta que el mismo logre una consistencia similar a la de las pastas que utilizamos para cubrir tortas.



Una vez lograda la consistencia antedicha, amasarlo aproximadamente 10' más, hasta lograr una textura suave. Envolver en un paño húmedo y colocar en un envase hermético (de plástico o vidrio). Se conserva durante varios días a temperatura ambiente, y varios meses en la heladera.



Actualmente, y por lo general, el fondant no se prepara en el hogar, puesto que el mismo se puede adquirir en las casas especializadas en venta de artículos de repostería, ya listo para usar. Pero dado que la preparación de éste no es sumamente complicada y teniendo en cuenta las veces que se hace difícil conseguirlo en el comercio, decidimos brindarles la receta correspondiente, detallada paso a paso.

Ingredientes

2 tazas de agua. - 1/2 kg de azúcar molida de buena calidad.
3/4 de taza de glucosa.

Procedimiento

Mezclar el agua con el azúcar en una cacerola y llevar a fuego fuerte, cuando hierve, agregar la glucosa, cuidando de mantener bien limpios los bordes de la cacerola, con un pincel mojado en agua. Proceder de la misma manera que para preparar caramelo, colocar el termómetro y dejar hervir SIN REVOLVER hasta que la temperatura alcance los 116° C, en este momento, retirar del fuego y dejar reposar hasta que las burbujas del hervor desaparezcan. Se estima que desde que se coloca el recipiente al fuego hasta que hierve, transcurren aproximadamente 15' y aproximadamente otros 7' más hasta alcanzar la temperatura indicada.

Medallones de Menta

Ingredientes

100 grs. de fondant;
2 claras;
esencia de menta o licor;
azúcar impalpable, cantidad necesaria; chocolate
cobertura.

Procedimiento

Amasar el fondant (puede emplearse también fondant extendido) con un poco de azúcar impalpable cemida, agregar las claras, luego la esencia de menta o el licor, y seguir amasando mientras se agrega más azúcar impalpable, hasta formar una masa consistente que no se pegue en las manos.

Estirar el fondant con palote, hasta lograr aproximadamente 5 mm de espesor (el espesor de los medallones queda a criterio del repostero, puesto que pueden hacerse medallones más abundantes o finas planchitas) cortar luego con cortapastas redondo (la medida habitual para los mismos es de 5 cm de diámetro) y dejar secar bien sobre una superficie espolvoreada con azúcar impalpable. Se comprueba que los medallones están bien secos, cuando se los puede manipular sin que se deformen, pero indicamos que los mismos pueden dejarse a secar de un día para el otro sin ninguna dificultad.

Aparte, derretir chocolate cobertura y templarlo (ver indicaciones del recetario en la página 31) utilizar para esto un recipiente grande para simplificar el trabajo, y una vez a punto de "temple" el chocolate, volcar los medallones de a uno, dar vuelta con un tenedor de los que se utilizan para bañar bombones, y retirar, golpeando un poco para quitar el excedente, dejar enfriar sobre papel manteca o similar y colocar luego en pirotines. Decorar a gusto.

Cortar con
cortapastas redondo
y dejar secar.



Bañarlos uno a uno
con chocolate
cobertura templado.



Dejar enfriar sobre
papel impermeable
(manteca,
apergaminado, o
similares).





“Que las hay... ¡Las hay!”

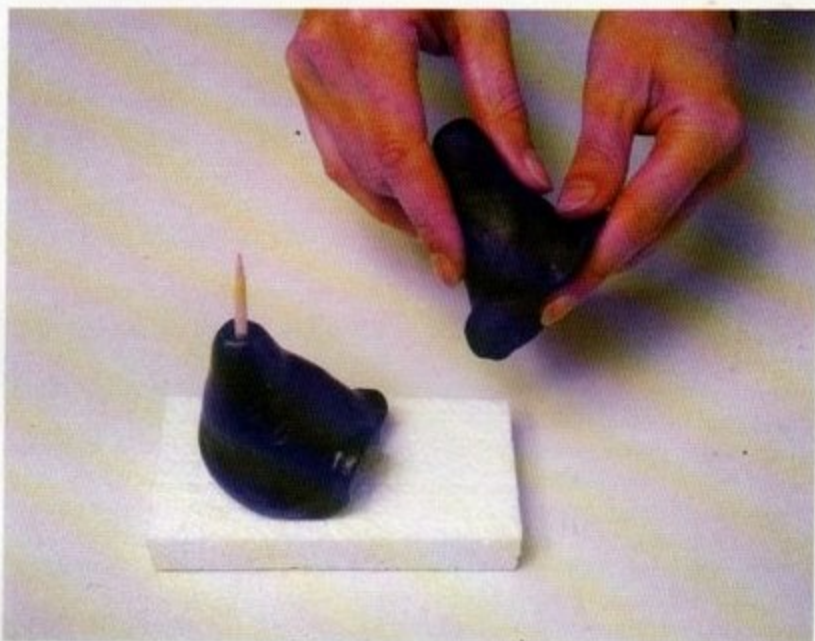
Las brujas no existen, pero... ¡quedan tan simpáticas! por eso decidimos hacer ésta para adornar una torta que, no lo duden, resulta muy divertida. ¿Se animan a realizarla? Adelante.

Para comenzar, preparar una torta con forma de semi esfera, ésta puede homearse directamente en un molde con esta forma, o bien realizarse con el mismo sistema de moldeado con que se hizo el “Gâteau Huevo de Pascua” de la página 46.

Cubrir la torta con pasta teñida de color celeste, y colocarla sobre una bandeja de telgopor prolijamente forrada con papel fantasía.

Llegado a este punto, comenzar a moldear la brujita, si es posible directamente sobre la torta, aunque indicamos que también puede hacerse aparte y luego aplicarse. Debido al formato de la torta, es imprescindible insertarle un palillo a partir del cuello, este palillo debe ser bien largo, puesto que debe atravesar todo el cuerpo y la torta, llegando inclusive a insertarse en la bandeja de telgopor, esto se hace para evitar que la brujita pueda deslizarse de la superficie de la torta, y aprovechamos para recordar que todo esto debe hacerse antes de colocar la cabeza.

Modelar entonces la brujita comenzando por el cuerpo, continuar con los brazos, y pinchar el palillo largo a partir del cuello, para sostener. Pinchar también dos trozos



de palillos, uno en el frente y otro en la espalda, para simular que está apoyada sobre una escoba.

Modelar aparte la cabeza, mediante una forma similar a una pera. Pintar los ojos con colorante ve-





getal y pincel y sobre esto aplicar pequeños párpados de mazapán para darle mirada melancólica. Decorar pestañas con un cartucho de glacé negro y marcar la boca con una esteca de punta redonda o con un palillo, presionando hacia arriba y hacia abajo para hacerla oval, en el movimiento hacia abajo se logra a la vez modelar el mentón, terminando la forma con la yema de los dedos. Pincelar suavemente las mejillas y el interior de la boca con

glacé rosa diluido en agua y agregar la nariz (es una bolita). Pintar las pecas con colorante y decorarle un diente con glacé blanco.

Modelar el sombrero, y decorar el pelo con glacé anaranjado y pico para hacer pastito. Modelar también las manos y las medias, y a estas últimas de color amarillo pintarlas luego con rayas.

Por último, decorar la escoba con boquilla para hacer pastito y glacé anaranjado, terminando la

forma con un pincel mojado, dejar secar un poco y retocar el color con colorante. Espolvorear todo el traje con brillantina.

Pegar a la torta pequeñas estrellitas, éstas se realizan con glacé fluido sobre papel celofán, se dejan secar, se despegan y se espolvorean con brillantina antes de pegarlas a la torta.

Recortar la luna en pastillaje de 3 ó 4 mm de espesor, pintar los bordes de color gris y espolvorear con brillantina. Para poder pararla sobre la torta es preciso pincharle en fresco un palillo bien largo que quedará fijo a la pieza una vez seco el pastillaje, este palillo luego se inserta en la torta llegando en lo posible hasta atravesar la bandeja de telgopor.

Sugerencia

El formato no convencional de esta torta hace necesario respetar todas las advertencias que se fueron haciendo a lo largo de la explicación, pero vale la pena realizarla dado lo divertido y original que resulta. De todas maneras, indicamos que puede también utilizarse una torta redonda o rectangular sobre la cual se apoya simplemente la muñeca, sin necesidad de pincharla, y en este caso la luna se pega sobre una base de pastillaje, manteniéndose firme sin mayor dificultad.



CAMPANILLITAS: estas flor-
citas se decoran con boquilla pe-
queña, o directamente con cartu-
cho. Para realizarlas, superponer el
trazo en forma circular, ensanchar-
lo hacia arriba y completar con un
copete en el centro, variando el co-
lor del mismo. Se las suelen utilizar
como complemento de guardas,
terminaciones, etc.

1) Con una boquilla rizada gran-
de, de las que terminan con picos
cortos y seguidos, formar copetes
terminados hacia arriba, con una
separación entre sí de 3 ó 4 cm.
Completar realizando con cartu-

cho, pequeñas ondas que conver-
gen en la terminación del copete,
y rematar con una campanillita.

2) Guarda tradicional de con-
chillas, pero con la variación de in-
tercalar una hojita entre las mis-
mas. Como complemento, tam-
bién puede aplicarse la decoración
de una campanillita.

4) Guarda rizada con movimien-
to de "ganchito".

5) Con el mismo movimiento y
boquilla, se logra también la guar-
da "trenza". Cada conchilla se de-
cora de afuera hacia adentro, ter-
minado en una línea imaginaria
central.



FLOR DE CINCO PUNTOS:

con cartucho o boquilla redonda chica, tomar la manga y colocarla perpendicularmente a la superficie a decorar. Para lograr que el punto resulte redondo, presionar para formar el punto, tratando de evitar los "picos" que se forman si la presión de la manga no se interrumpe al levantar la misma. Decorar los cinco puntos y completar con uno central de diferente color. Estas florcitas decoradas de color celeste con un centro amarillo, logran imitar perfectamente a los "Nomeolvides" y se las emplea generalmente como complemento, terminaciones, etc. Aquí se las puede apreciar aplicadas sobre una ramita decorada con glacé marrón en cartucho, que se completa con un moñito, decorado con boquilla para hacer volados.

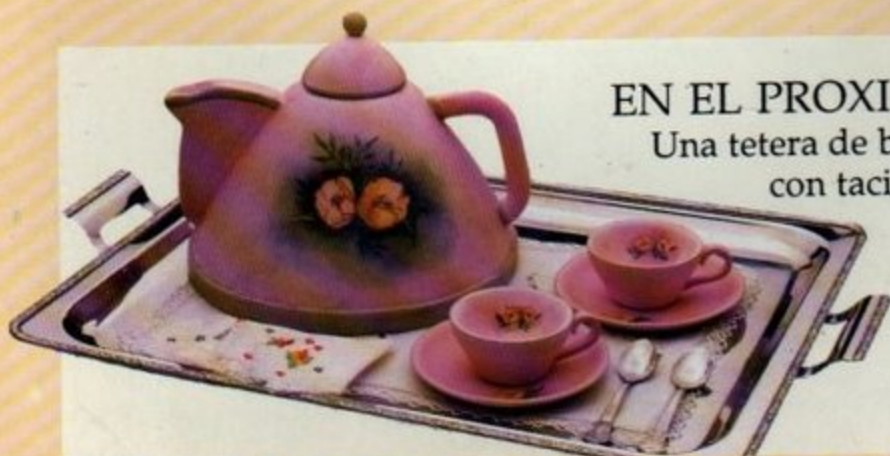
Las ramitas se decoran con cartucho, arrastrando el mismo suavemente sobre la torta.



EN EL PROXIMO NUMERO:

Una tetera de bizcochuelo
con tacitas de pastillaje. Una
hermosa torta de
bodas.

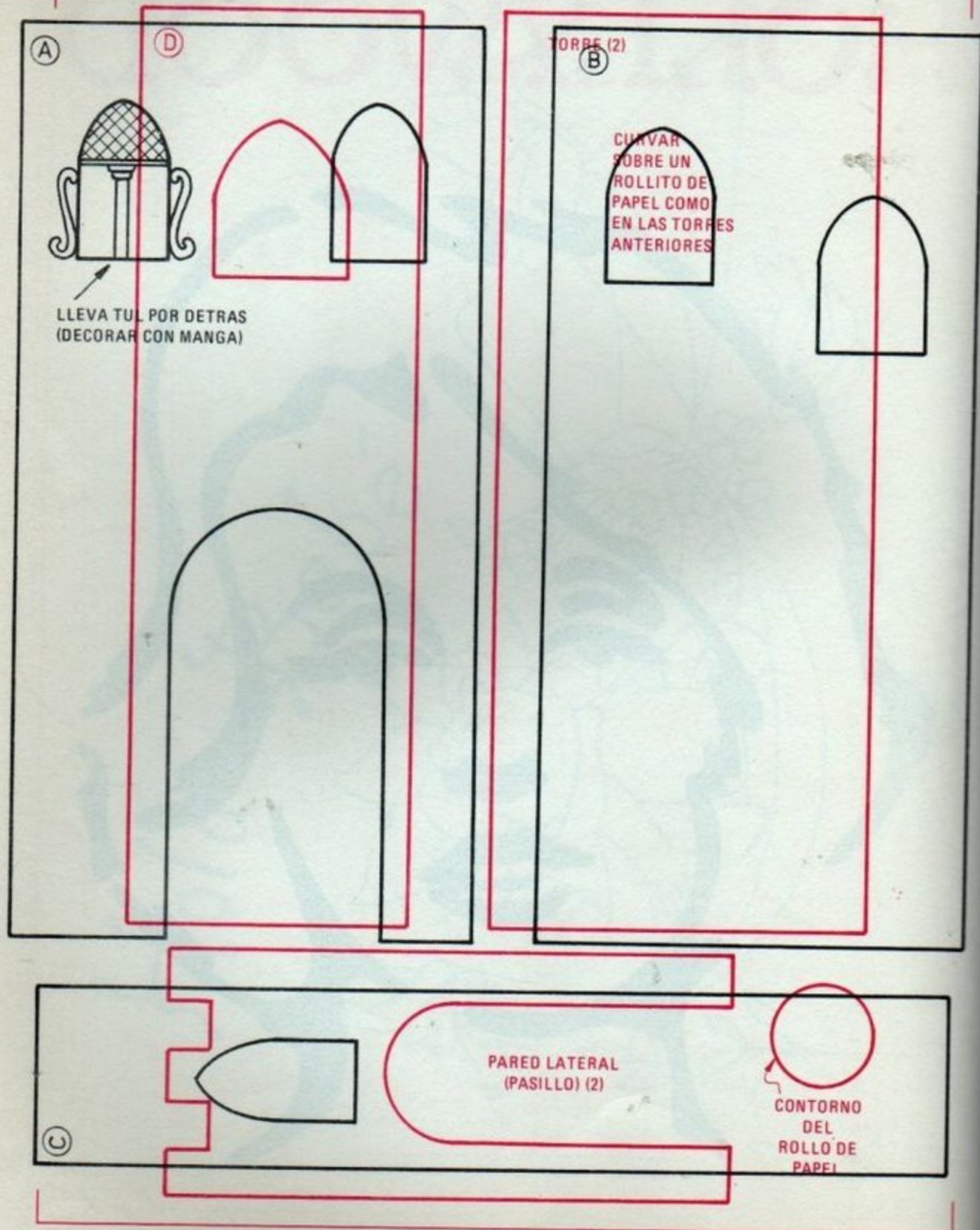
Una torta
para ejecutivos y
muchos temas más.



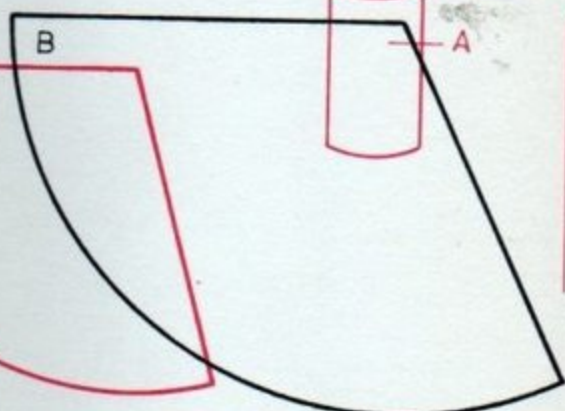
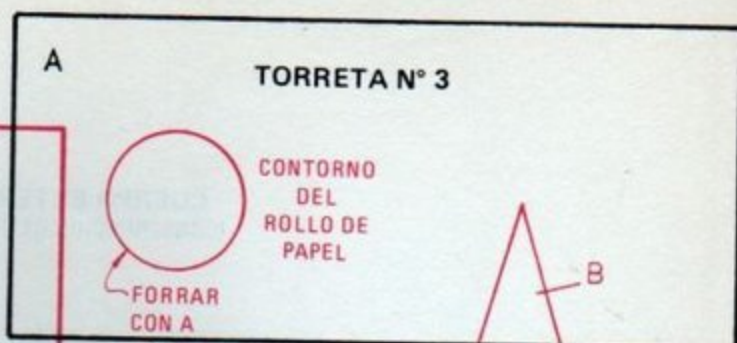
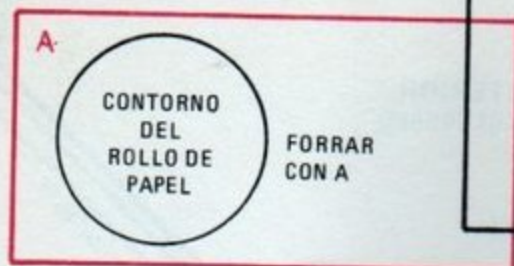
Hola Bebé



CUERPO INTERIOR
(PISO INFERIOR)



TORRETA N° 4



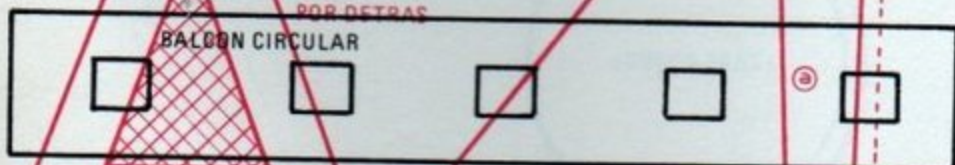
ALTILLO (PISO SUPERIOR POR DENTRO DE LA CONSTRUCCION DE TORRETAS)

TERRAZA PISO SUPERIOR

RODEA TORRETA N° 1

BASTIDOR CON TUL POR DETRAS

BALCON CIRCULAR



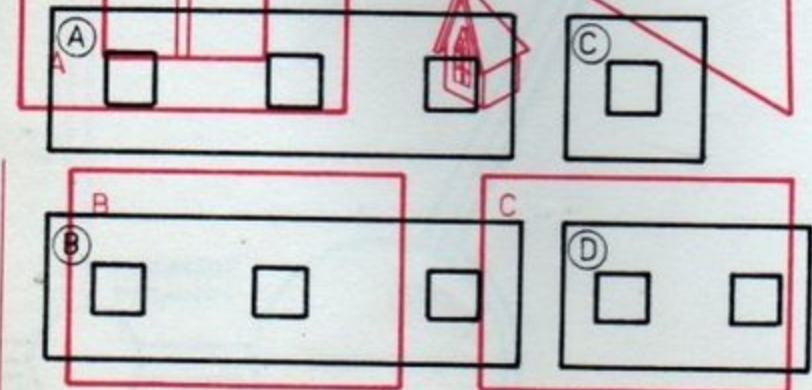
TECHITO DEL ALTILLO

CONTORNO ROLLO DE PAPEL FORRAR CON BALCON CIRCULAR

PAREDES TERRAZA

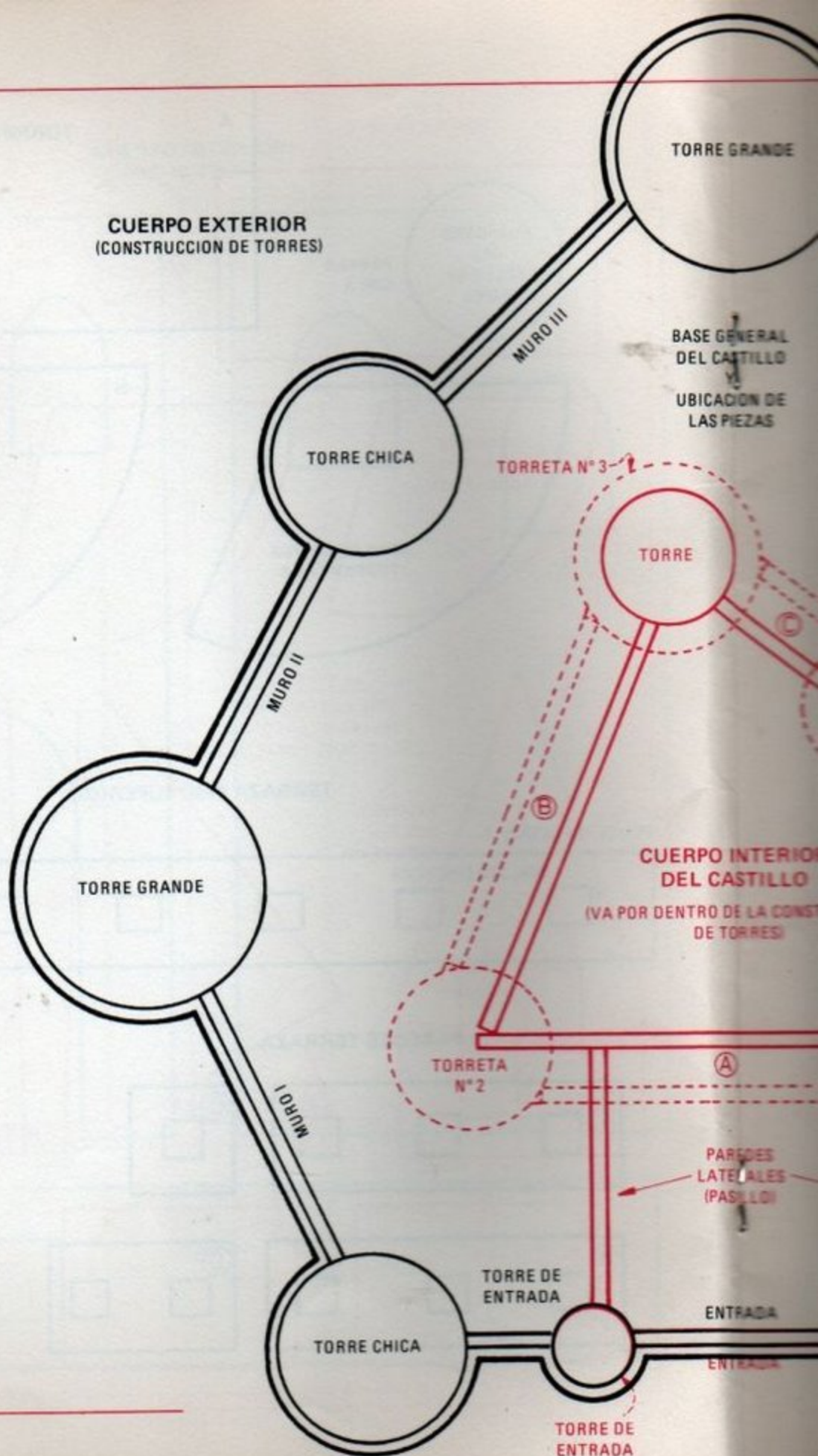
PEGAR EL CANTO ③ SOBRE LA LINEA PUNTEADA

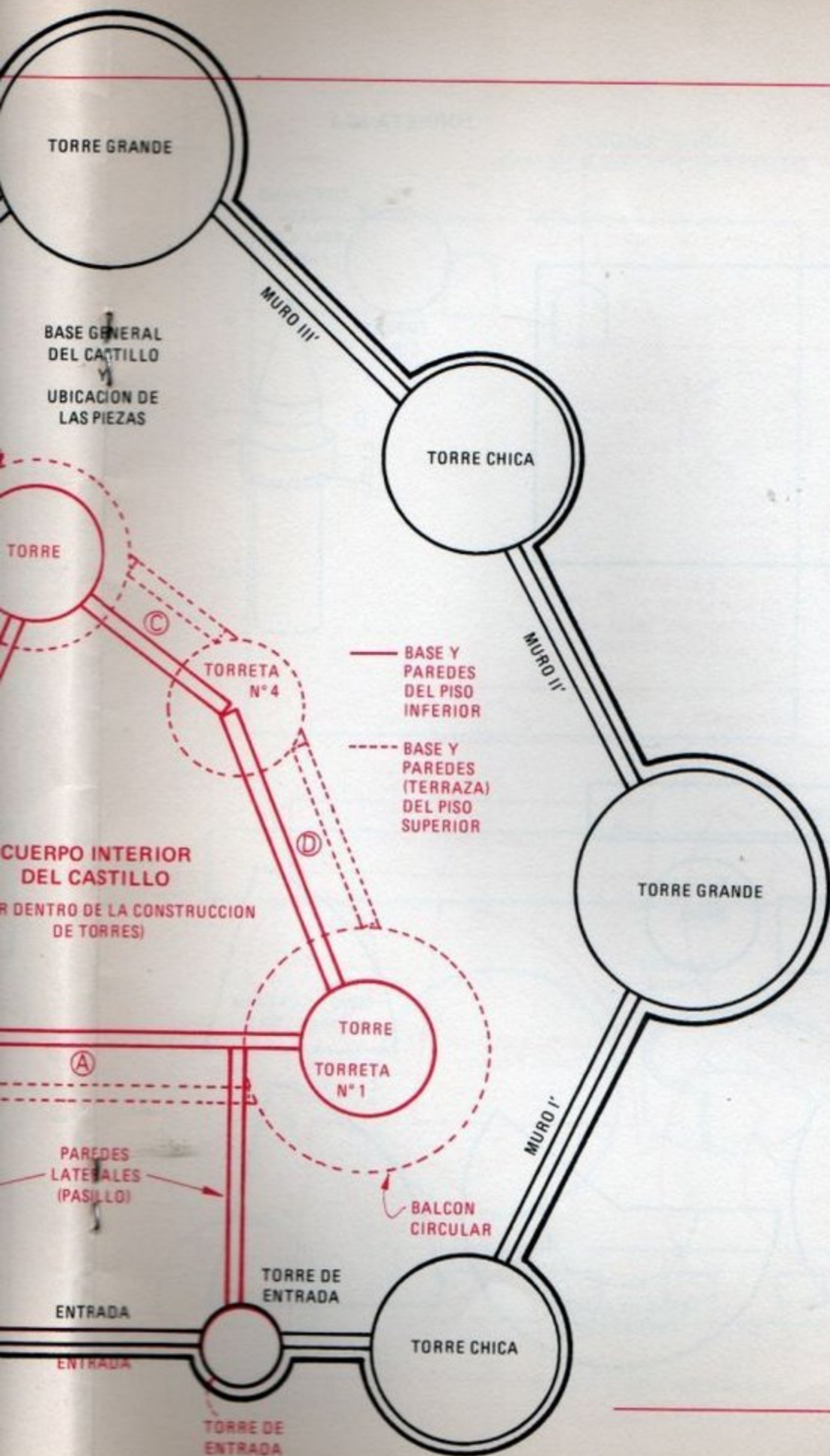
COMO COLOCAR LAS PIEZAS



MOLDES

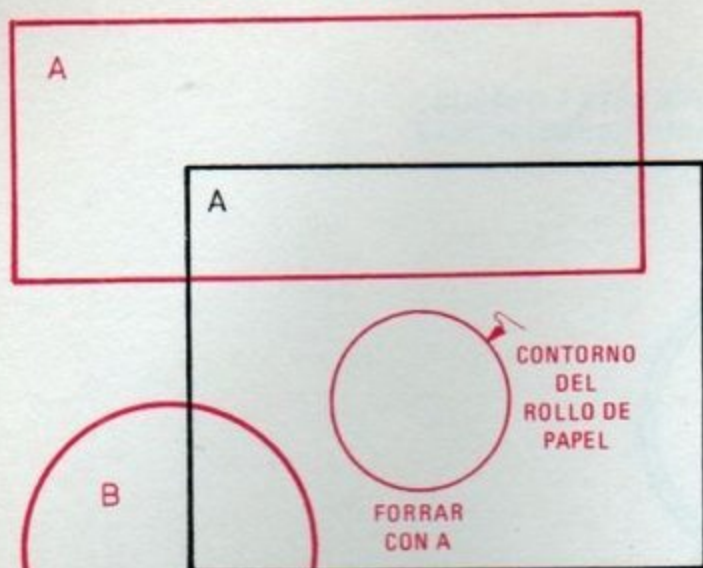
**CUERPO EXTERIOR
(CONSTRUCCION DE TORRES)**



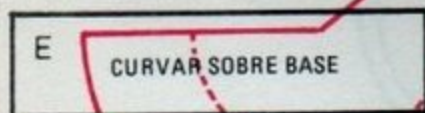
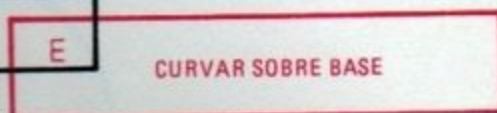
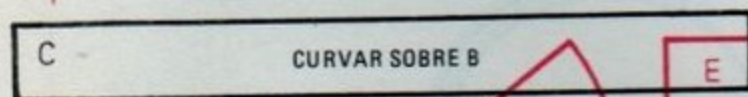
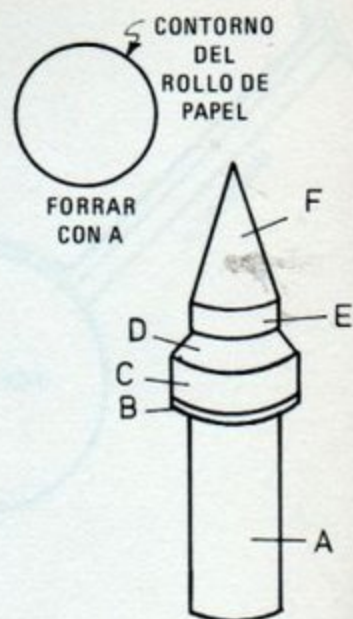


TORRETA N° 2

TORRETA N° 1



EL PROCEDIMIENTO DE ARMADO ES EXACTAMENTE IGUAL AL DE LAS DEMAS TORRES



CONO DE CARTON FORRAR CON D

CONO DE CARTON FORRAR CON F

CONO DE CARTON FORRAR CON D

CONO DE CARTON FORRAR CON D

MOLDES